



Produktpass

Stollberger Spitze



Die "Stollberger Spitze" wird aus Kuhmilch in der Ostenfelder Meierei hergestellt und erhält dort die Grundreifung. Die Rezeptur nach Schweizer Art und die lange Reifung (Feinreifung durch meierhof Möllgaard) mit speziellen Bergkäsebakterien-Kulturen geben dem Käse ein ausgeprägtes würziges Aroma, so dass er nicht nur als leckerer Brotbelag sondern auch zum Überbacken und besonders in Verbindung mit dem Genuss kräftiger, vollmundiger Weine geeignet ist.



Artikelnummer	108
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Ostenfelder Meierei
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	7000g
Lagerung	8-12°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	Ø 31 x 8
Maße Karton (cm)	34,5 x 34,5 x 11
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	5 Monate
Inneres	hellgelber Teig mit Rundlochung
Äußeres	Naturrinde, rotgeschmiert
Geschmack	herzhaft, würzig
Geruch	herzhaft, nusskernartig
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1450	kJ
Brennwert	346	kcal
Fett	29	g
davon gesättigte Fettsäuren	19	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	24	g
Salz	1,5	g

Glutenfrei	Ja
Laktosefrei (<0,1g / 100g)	Ja
Überzug nicht zum Verzehr geeignet	

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Natrium-Nitrat E251, Milchsäurebakterien

* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Allergene: Kuhmilch, Lysozym (enthält Ei)
--

GVO-Erklärung
Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnische veränderten Mikroorganismen sowie keine Kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.

Das Produkt entspricht den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnung.